SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 01-7146.2-2005

Keong (*Babylonia spp.*) utuh rebus beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Daftar isi

Daftar isi i
Prakata ii
1 Ruang lingkup 1
2 Acuan normatif 1
3 Istilah dan definisi 1
4 Jenis bahan baku 1
5 Bentuk bahan baku 1
6 Asal bahan baku 1
7 Mutu bahan baku 1
8 Penyimpanan bahan baku 2

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas Keong (*Babylonia spp.*) Utuh Rebus Beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis Perikanan dan telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, rapat prakonsensus dan rapat konsensus pada tanggal 14 Nopember 2003 di Jakarta dan merupakan bagian 2 dari standar seri 3 bagian terdiri atas:

Bagian 1 : Spesifikasi

Bagian 2 : Persyaratan bahan baku

Bagian 3 : Penanganan dan pengolahan

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan
2. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2000 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
3. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.
4. *Fish and Fisheries Product and Control Guide: Second Edition, Food and Drug Administration*, 1998.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Keong (*Babylonia spp.*) utuh rebus beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi, acuan normatif, istilah dan definisi, jenis bahan baku, bentuk bahan baku, asal bahan baku, mutu bahan baku dan penyimpanan bahan baku Keong (*Babylonia spp.*) utuh rebus beku.

2 Acuan normatif

Recommended Code of Practice Food Standar Programme Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP 70-1981 revisi 1995) for Frozen Fish.

SNI 01-7146.3-2005, *Keong (Babylonia spp.) utuh rebus beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

3 Istilah dan definisi

3.1
bahan baku keong utuh rebus beku
keong (*Babylonia spp.*) hidup

4 Jenis bahan baku

Jenis bahan baku yang digunakan adalah keong (*Babylonia spp.*).

5 Bentuk bahan baku

Bentuk bahan baku berupa keong hidup utuh.

6 Asal bahan baku

Bahan baku berasal dari perairan laut yang tidak tercemar.

7 Mutu bahan baku

Bahan baku harus bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan.
Secara organoleptik bahan baku harus mempunyai karasteristik kesegaran sekurang-kurangnya sebagai berikut.

– Kenampakan : hidup, utuh.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

8 Penyimpanan bahan baku

Untuk mempertahankan mutu bahan baku, keong harus secepatnya ditangani seperti yang diuraikan pada SNI 01-7146.3-2005, *Keong (Babylonia spp.) utuh rebus beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan* pasal 6 mengenai teknik penanganan dan pengolahan. Apabila terpaksa harus menunggu proses lebih lanjut, maka bahan baku harus disimpan sesuai dengan penanganan sanitasi dan hygiene dengan sirkulasi udara yang cukup agar keong tetap hidup.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id